

SECONDI PIATTI

## Involtini di gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

350 g di gamberi  
40 g di burro  
60 g di farina  
1 litro di latte  
pangrattato qb  
di sale qb  
pepe  
30 g di parmigiano grattugiato  
2 tuorli  
olio di semi qb.

### PREPARAZIONE

**1** Far sciogliere il burro con la farina ed unirvi il latte, precedentemente portato ad ebollizione, mescolando con una frusta, regolare di sale e di pepe.

Togliere dal fuoco ed aggiungere il tuorlo ed il parmigiano grattugiato. Versare il

composto in un recipiente rettangolare, porlo in frigorifero e farlo raffreddare per almeno un paio di ore. Quindi sformare il composto e tagliarlo a fettine sottili.

Arrotolare ogni fetta intorno ad una coda di gambero e passare l'involantino nel tuorlo, quindi nel pangrattato. Friggere in abbondante olio. Servire gli involtini ben caldi.